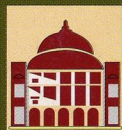
Coleção Documentos da Amazônia Nº 47

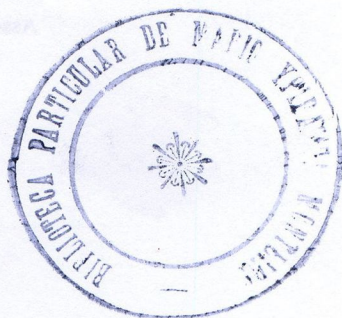
Comidas e Bebidas Regionais

Fac-similado

Mário Ypiranga Monteiro

Edições Governo do Amazonas

Comidas e Bebidas Regionais

(*Fac-similado*)

**Coleção
Documentos
da Amazônia
N. 47**

Governador do Amazonas
Amazonino Armando Mendes

Vice-Governador do Amazonas
Samuel Assayag Hanan

Secretário de Estado da Cultura, Turismo e Desporto
Robério dos Santos Pereira Braga

Secretária Executiva de Estado da Cultura, Turismo e Desporto
Vânia Maria Cyrino Barbosa

Secretária Executiva Adjunta
Inês Lima Daou

Assessor de Edições
Antônio Auzier Ramos

Associação dos Amigos da Cultura
Saul Benchimol
Presidente

Alberto Paixão Gonçalves
Diretor Executivo

Av Sete de Setembro, 1546 - anexo ao Centro Cultural Palácio Rio Negro
69005-141 Manaus - Am - Brasil Tels (92) 633 2850 / 633 3041 / 633 1357 - Fax (92) 233 9973
e-mail sec@visitamazonas.com.br - www.visitamazonas.com.br

Mário Ypiranga Monteiro

Comidas e Bebidas Regionais

(Fac-similado)

**Coleção
Documentos
da Amazônia
N. 47**

Edições Governo do Estado

Manaus - 2001

O que estamos conseguindo realizar nas atividades culturais de modo geral não tem paralelo no governo. No campo editorial já superamos todas as marcas, dando oportunidade aos novos escritores, reeditando clássicos da Amazônia, reanimando autores que, de há muito, não manifestavam interesse em retornar às lides literárias, gerando emprego na indústria editorial, renda e permitindo, o que é mais importante, que as prateleiras das livrarias e bibliotecas sejam permanentemente renovadas de autores com vinculações com a nossa terra.

E ainda há muito para realizar. E vamos persistir neste trabalho de ideal e preparação do futuro.

Neste título festejamos de forma especial o professor Mário Ypiranga Monteiro, símbolo das letras no Amazonas.

Amazonino Armando Mendes
Governador do Estado do Amazonas

Apresentação

A leitura do presente estudo do Prof. Mário Ypiranga Monteiro chama nossa atenção para alguns aspectos que julgamos necessários para compreendermos o papel que possuem os hábitos alimentares e as maneiras da mesa na formação das identidades culturais que constituem a complexa realidade amazônica.

As tradições da cozinha e das comidas e bebidas são as que mais fortemente resistem à assimilação cultural a serem a anuladas completamente pela emergência de novos hábitos e padrões alimentares como é bem o caso da fastfoodização das práticas cotidianas de comer e beber nas regiões envolvidas com os processos de ocidentalização.

A Amazônia, como notavelmente assinala o presente texto de Mário Ypiranga tem resistido solenemente aos processos de padronização da culinária e da gastronomia, estabelecendo uma convivência relativamente tranqüila entre a comida inconfundivelmente regional com as demais tradições de cozinhas como a árabe, japonesa e italiana, norte-americana e outras de presença menor. Na realidade o que podemos inferir a partir das informações aqui reunidas é que não apenas permanece essa cozinha regional com seus sabores inconfundíveis e tão singulares que não da preparação da numerosa casta de peixes, até os personalíssimos frutos da terra dos quais se obtém indescritíveis sucos, sorvetes e sobremesas finas.

O contato com essas outras cozinhas e manciras de preparar e servir os alimentos na verdade tem contribuindo, não para ameaçar nossos modos de comer e beber, mas para enriquecer e diversificar os modos de preparo de tantos de nossos pratos.

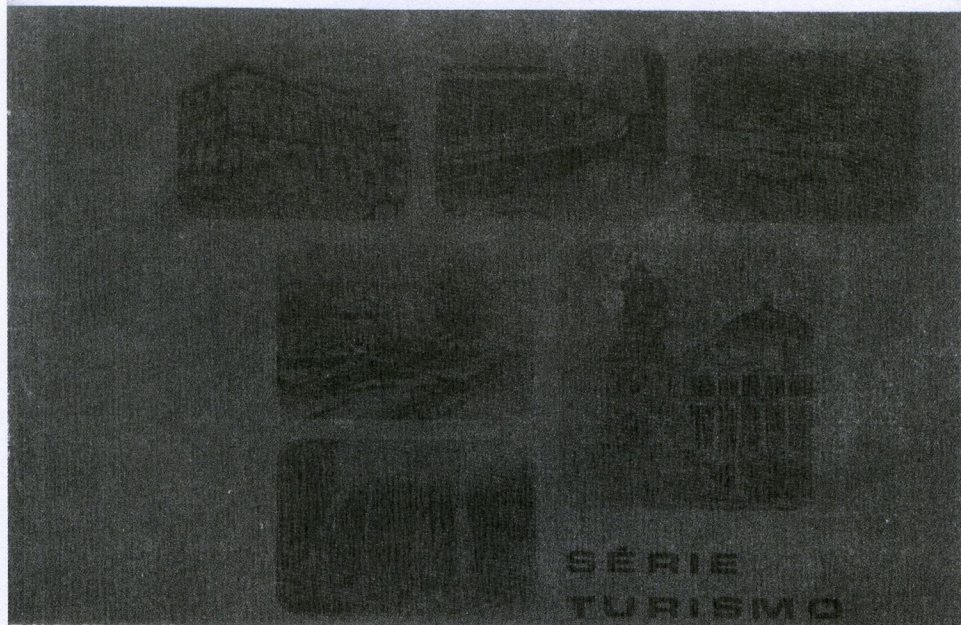
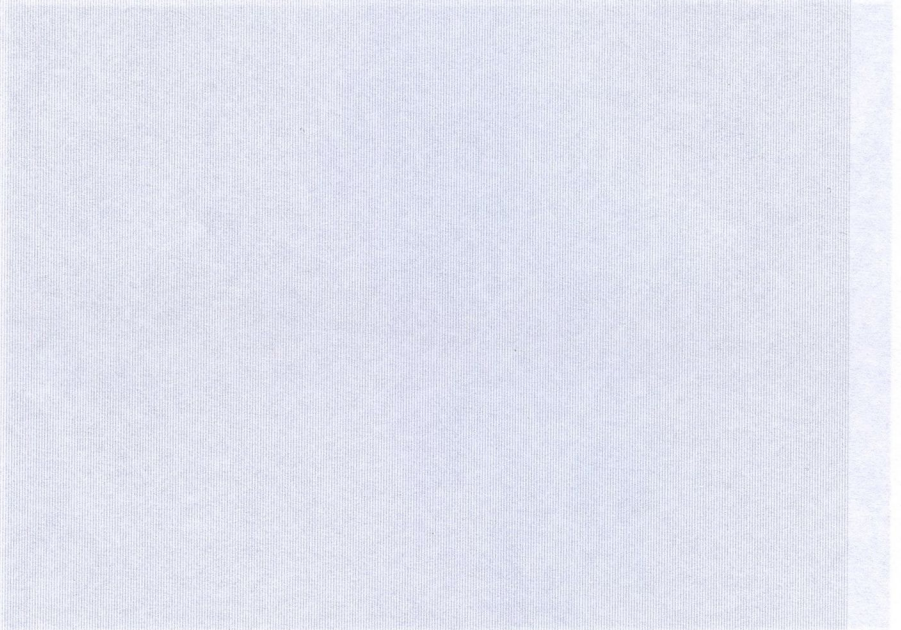
Veja-se, por exemplo, o novo habito dos "cafés da manhã" espalhados pelos quatro cantos da cidade. Vemos aí surgirem novos modos de preparo de comidas nativas como é o exemplo do sanduíche de tucumã.

Para não mencionarmos a variedade de novos preparos de peixes de grande prestígio como o pirarucu e o tambaqui.

Mário Ypiranga, em alguns momentos se refere a modos de preparo e consumo de determinadas comidas que parece terem se tornado ou raras ou quase impossíveis de serem registradas em Manaus. Mas o fato é que a comida regional representa certamente o elementos mais forte e constante de nossa identidade cultural e por ele podemos sentir que dificilmente nosso modo de sentir, de compartilhar comida e bebida perderão seus traços distintivos e a força de sua presença numa sociedade marcada pela presença de fortes componentes da cultura internacionalizada.

O texto é também um roteiro para uma bela viagem pela cozinha regional tão rica de sabores, de aromas e de coloridas imagens.

Renan Freitas Pinto

COMIDAS E BEBIDAS REGIONAIS

JULHO DE 1972 **3**

GOVERNO JOÃO WALTER DE ANDRADE

Empresa Amazonense de Turismo (EMAMTUR)

COMIDAS E BEBIDAS REGIONAIS

Autor: Prof. Mário Ypiranga Monteiro

Apesar da influência portuguêsa, primeiramente, e da francêsa e outras, mais tarde verificadas, os habitantes da região não perderam o hábito geral de consumir alimentos e bebidas regionais, conservando, principalmente no interior do Estado, uma linha de tradição muito viva. Naturalmente essa tradição se apoia nos recursos naturais, mas mesmo na capital não escapam à verificação diária de qualquer estranho. Às vezes até experiências seculares persistem como reação ao pressuposto estímulo forâneo, ou são reformuladas, mas é inegável que até mesmo o adventício se acostuma à dietética amazônica. Por outro lado, costumes refugados pela cultura urbana são admitidos pela rural, sem que isso implique em rompimento de um código. O hábito de tomar o alimento com as próprias mãos, à moda árabe, persiste e não se pode alegar que o seja por economia.

O alimento assim reconhecido não poderia deixar do concorrer à classificação de quatro grupos dos quais somente o último parece ser socialmente o mais importante. Relaciona-se esse grupamento de acordo com a frequência, qualidade e diversidade dos alimentos.

Quando se esperava que o consumo deles fosse comum nos restaurantes típicos, apenas diminuta porcentagem prevalece (peixe, caça, frutas) sem a nota característica do preparo. Os legumes principalmente deixam de frequentar os cardápios: comuns na mesa interiorana, não ignorados na cidade: e certos temperos que substituem com vantagem o colorau importado, a pimenta do reino. De acordo com a frequência e a abstenção, podemos discriminar os alimentos em:

a) Comidas e bebidas regionais
b) Comidas e bebidas mestiças
c) Comidas e bebidas forâneas
d) Comidas e bebidas ritualísticas.

Estas últimas são proverbiais durante a Semana Santa, Natal e nos ritos de passagem, interessando também a outros ritos menos ostensivos, presos.

A mesa amazonense

A mesa amazonense pode prescindir de acessórios como toalhas, guardanapos, adereço de talheres, recipientes para farinha, água, etc., se se pretende oferecer-lhe aspecto natural. Diversamente, quando o

número de comensais é grande, prescinde-se da mesma e cada qual, provido do seu prato, busca um recanto à sombra ou dentro dágua se existe igarapé próximo, e enfartela-se sem cerimônia.

Mesa posta, a farinha é acumulada em montícios (um ou dois tipos de farinha) ao lado de cada darapo (prato) e o molho apimentado (ou somente pimentas inteiras) do outro, ou em garrafas, vidros. Em certos casos a farinha pode ser substituída por placas de beiju amarelo ou branco. O consumo ordinário da pimenta em hipótese alguma tem a ver com qualquer influência africana ou baiana: \é indígena de natureza, pois que o silvícola ou o caboclo não se priva desse condimento. O índio prepara-o de todas as maneiras possíveis, mas a principal denominada jiquitaia, é feita por torrefação de que resulta finíssimo pó. Na caça o caçador não dispensa a pimenta, preparando-a com aguardente.

Os pratos essenciais, de longa tradição, são o peixe e a caça (quadrúpedes e aves) a que se ajuntam os quelônios, sáurios e cetáceos. O peixe, das espécies mais comuns, jaraqui, pacu, sardinha, branquinha, acará, mandi, piranha e outros de menor porte, podem ser consumidos na hora ou conservados em envólucros de folhas de pacova-sororoca, arumã, depois de moqueados ou assados na brasa. Servem para o café da manhã, à falta de beiju ou de macaxeira, ao almoço nas folgas das derrubadas, na roça. É o prato "vasqueiro", de circunstância, quando não há melhor no dia-a-dia.

Seguem-se peixes maiores, tucunaré, tambaqui, dourado, pescada, matrinchão e outros, tratados da maneira precedente ou servidos à européia, estufados, com recheios, condimentos, em postas, caldeiradas, costeletas (tambaqui) ou ainda desfiados. O chamado "tambaqui de cacete", encontrado no Mercado central e proveniente de zonas rurais, passa por ser dos melhores pratos de conserva, podendo resistir alguns dias, desde que sabiamente "moqueado". Desse preparado em conserva se faz por esfiação e socagem uma farinha de agradável sabor, a "piracuí", vendida em pequenos paneiros. Ela serve também de alimento de circunstância nas viagens e labores centrais.

Dos peixes grandes (pirarucu, piraurucu — peixe vermelho) o pirarucu ou arapaíma, comumente de dois metros de comprimento por 0,60 de diâmetro e de 30 a 80 quilos de peso é o mais requerido, podendo ser conservado seco em mantas (piraém). Usa-se comê-lo desfiado e cozido com leite de castanha (Noz do Brasil), legumes regionais ou apenas mamão verde cozido no próprio recipiente. Sabe bem frito, em postas ou costeletas, assado na brasa, mas o melhor pedaço é a ventrecha.

Acompanha-se indistintamente com arroz branco ou colorado, feijão e maniçoba, pimenta. A farinha é indispensável. O mesmo acontece com a piraíba nova, mas este é consumido mais pela classe pouco dotada. O tucunaré, menor, com até setenta centímetros de comprimento, é um dos peixes mais gabados da região, não resistindo todavia a não ser moqueado. É de fácil decomposição. Entre os melhores sobressai a pescada, de 35 a 45 centímetros de comprimento, elogiável para carne tenra, recomendado também a convalescentes. Na mesa é servida inteira, em molho e estufada, assada em forno. Cozida em postas não perde o sabor.

Caldeirada. O nome, só o nome, é novo no conhecimento do povo. O processo é mais antigo, pois o indígena e o caboclo usavam-na nas grandes festas comunais, empregando de uma vez toda sorte de peixes pequenos ou grandes cortados em postas. O prato é comum hoje nos restaurantes da cidade.

Peixada. Diz-se do preparo de determinada espécie de peixe, à maneira regional, por cozimento ou assadura. O consumo coletivo do prato em piqueniques, ajuris, em família também.

Tartarugada. Não só a tartaruga verdadeira (iuraraçu) mas os quelônios amazônicos todos entram no cardápio com maior ou menor insistência, dependendo de determinadas épocas do ano. Pela sua hoje raridade, a tartaruga restringe-se a consumo limitado, um quase privilégio dos abastados, tal o preço a que subiu a unidade. Mesmo as casas-de-pasto da cidade não mais oferecem a tartarugada com a freqüência de antes. Em mais de trezentos anos de perseguição efetiva, a espécie rareou assustadoramente, ocasionando as leis protecionais que já eram públicas ao tempo da Província do Amazonas. Da bondade da sua carne e derivados falaram viajantes nacionais e estrangeiros. Para justificar-se o fato da rarefação da espécie basta dizer-se que a banha (manteiga) extraída dos ovos macerados era negociada em toda a região em potes de uma libra de peso, servindo a cozinha e à iluminação públicas. Soldados e funcionários da coroa portuguesa eram pagos por esse modo e sustentada a tropa com o produto dos grandes pesqueiros reais. Esses pesqueiros estavam localizados em lagos e eram chamados "Lago-do-Rei". Existem deles, conservado o topônimo, no rio Negro, no Madeira e na região do Careiro. A tartaruga chegou a constituir monopólio real. A tartaruga adulta atinge até noventa centímetros de comprimento por sessenta de largura, podendo oferecer certa variedade de pratos, não incluindo os ovos esféricos, ricos em gordura, que chegam, em cada

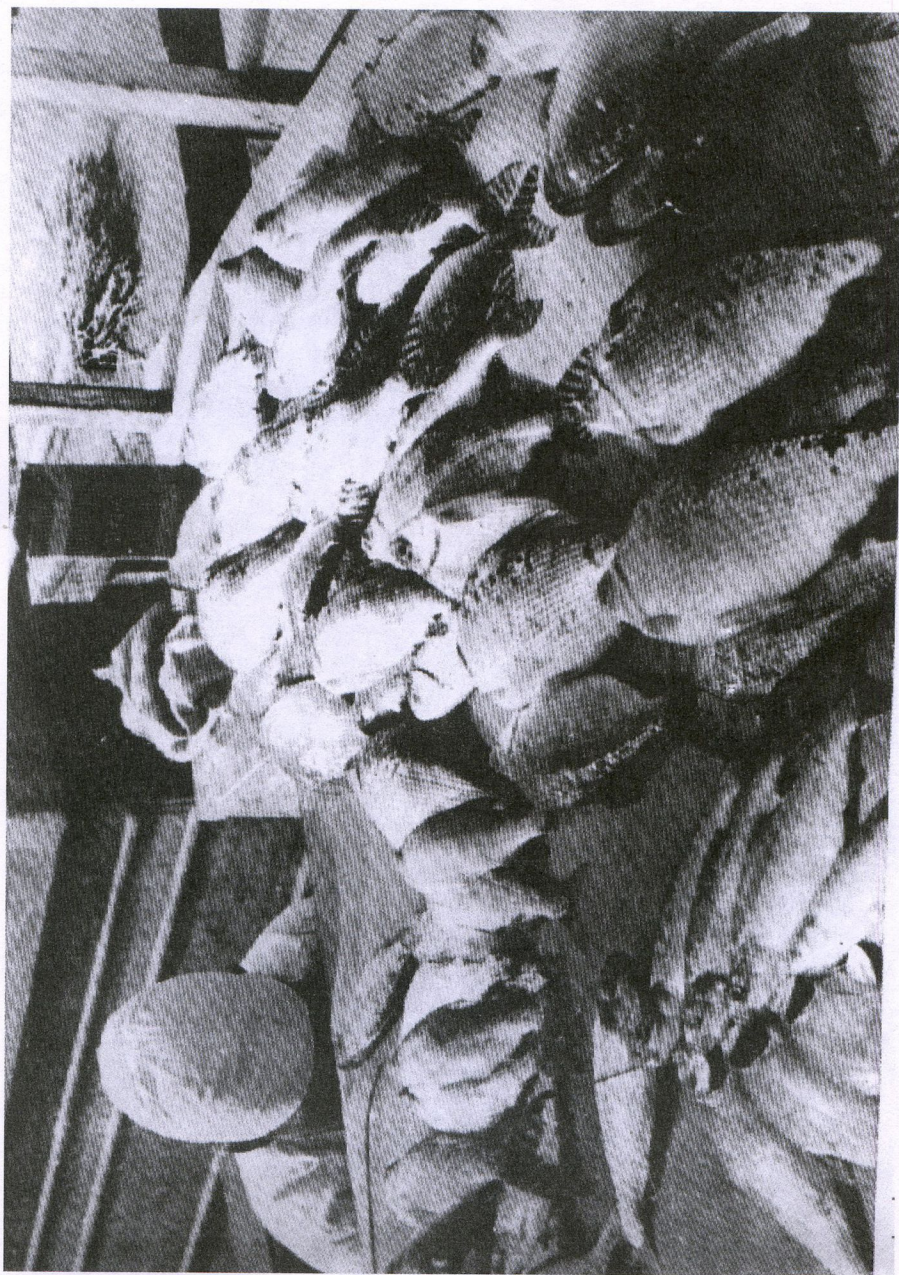
postura, de cem a duzentos. Uma tartarugada pode render várias qualidades de pratos: casco, paxicá, peito, sarapatel, guisado, mujanguê (geralmente comido nas praias de viração ou taboleiros), arabu, abunã, e variedades improvisadas outras.

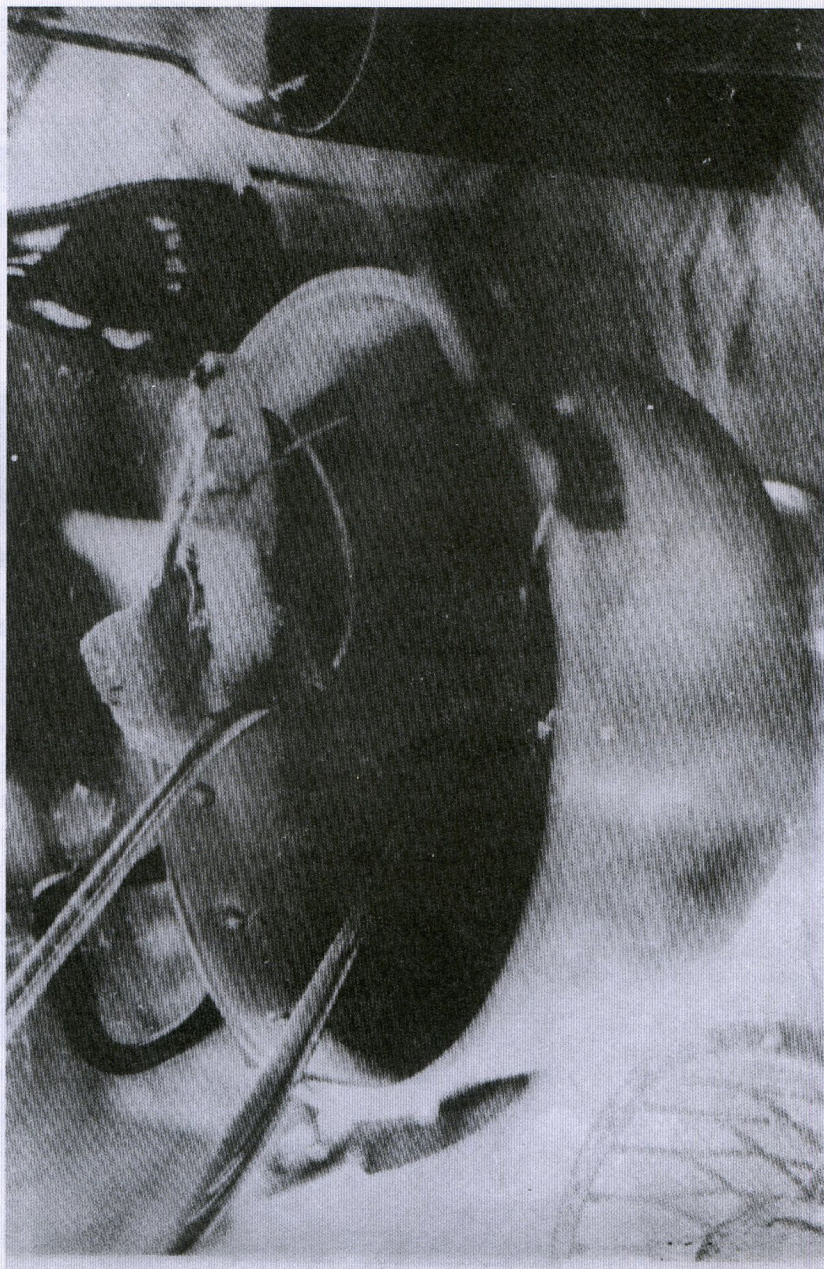
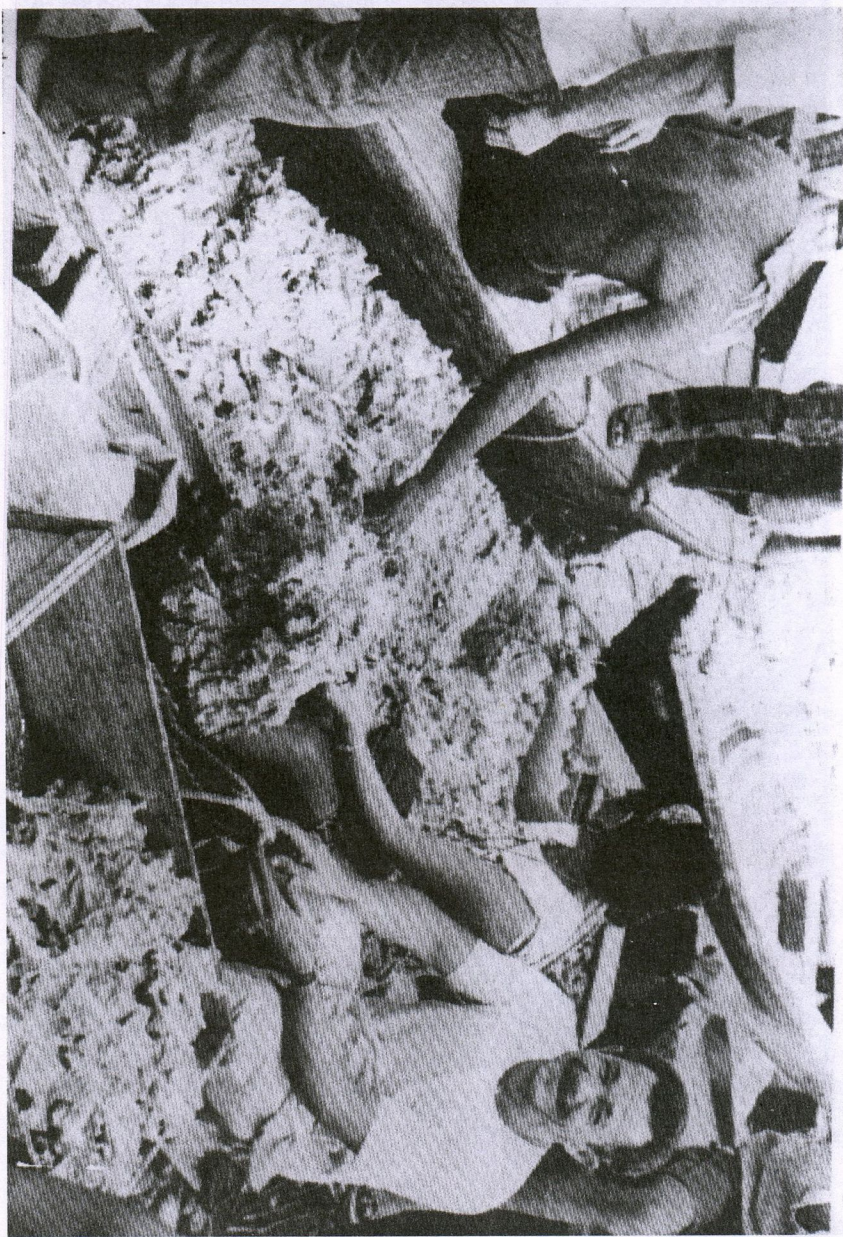
Os quelônios pequenos podem ser assados no forno de barro ou doméstico, operando-se da seguinte forma: abre-se no peito um orifício capaz de nele ser introduzida a mão ou os dedos e retirar-se o imprestável, fel e tripas, etc. Lava-se bem em várias águas, condimenta-se, enche-se de farinha dágua e leva-se ao forno com a cabeça e patas. Do jabuti o melhor pedaço é o fígado, muito apreciado, constituindo certo ritual atirar o bicho por trás das costas: o fígado congestionado dessa maneira sabe bem.

Peixe-boi o maior cetáceo da Amazônia, chegando a atingir na idade dulta a três metros de comprimento, pesando cerca de mil e duzentos quilos, rivaliza com o boto-vermelho (uiara) em tamanho e peso mas não em rendimento alimentício. Assim chamado por causa do focinho semelhante ao do boi, alimenta-se exclusivamente de canarana, mureru e outras plantas aquáticas da mesma natureza. A carne é coberta de espessa camada de gordura. Diz-se reimosa para as pessoas doentes ou atacadas de dermatoses, mas é excelente servida em frituras ou cozida. Da gordura e da carne preparam os naturais uma conserva denominada mixira, rara no mercado. Essa mixira também pode ser preparada com a banha e a carne do tambaqui, mas não tem o sabor da outra.

Queixada (taiaçu), também conhecido por "porco do mato" circula em bandos (varas) de cinqüenta a cem indivíduos, o que torna perigosa a caçada no chão. Para obter um ou mais o caçador deve atirar nos últimos, colocando-se a salvo num galho de árvore. A carne é boa e aparece ordinariamente no mercado. Assada e condimentada rivaliza com a do porco doméstico.

Caitetu (pecari) é menor do que o precedente, menos hostil, e a carne é também deliciosa, porém menos freqüente no mercado.

Veado. Esse ruminante é o mais procurado pelos caçadores. Apesar de arisco, vem comer nas roças de mandioca, milho e feijão, perto das habitações onde é caçado geralmente de "espera", à noite. Não dispensa as folhas tenras da seringueira nova, devastando plantados racionais. De todos, veado-branco, veado-vermelho e veado-catingueiro se aproveita a carne, muito saborosa, que aparece nos mercados e feiras. Assado em forno parece melhor do que cozido. Os caboclos preparam

Banca de peixes no mercado municipal

Banana

Calderada de Tambaqui

Rampa do mercado - canoas e vendedores de verduras e legumes.

o cozido com folhas de seringueira nova ou de mandioca, pisadas, temperadas com sal e pimenta. Em forma de guisado pode levar grelos de mandioca ou de macaxeira, temperados, pelo mesmo modo, ou cariru, baunilha, vagens.

Os tatus (tatu-canastra ou tatuaçu, tatu-bola ou tatuí e tatuetê ou verdadeiro) oferecem ótimo repasto, aparecendo inteiros nos mercados e feiras, não muito comumente. O guisado parece possuir melhor sabor acompanhado de legumes, pimenta, Existem outras espécies não procuradas pelo homem em virtude de sua predileção pelos cemitérios ou restos decompostos de animais.

Certos animais como a mucura (sarigué), preguiça (aig), jacaré, macaco, papagaio e arara, seriema, unicórnio, mergulhão, camaleão, rã cobras não venenosas, cigana, moluscos fluviais, crustáceos fluviais não constituem objeto de preocupação alimentar da parte do nativo e pareceria escandaloso oferecer-se e um estranho filé de rabo de jacaré, fritada de camarões fluviais, cozido de cigana, postas de cobra, carne de macaco, coxas de rã, etc. Entretanto a mucura, quando apanhada mesmo nos arredores de Manaus, vai à panela, tendo-se antes o cuidado de extirpar as glândulas axilares portadoras de inhaca. A carne é gabada pela sua delicadeza, que o animal só freqüenta granjas e galinheiros particulares, pomares e hortas. O preconceito contra certos animais parece estar motivado ou pela secreção defensiva ativada na hora ou pela aparência e lendas contaminantes. Entretanto pode-se apontar mesmo em Manaus (para não falar na Europa) indivíduos amigos de caçar gatos vagabundos ou de estimação, apreciadores de carnes de camaleão, de macaco, de cigana (lavada antes em vinagre por causa do cheiro nauseabundo), etc. No interior do Estado isto não acontece, que o caboclo sabe por experiência que tais comidas representam um substituto rentável à carne de gado inexistente ou mesmo a do peixe. Nas festas coletivas principalmente, as de santo, de aniversário, é onde se consta a impressionante variedade de pratos oriundos de espécies de animais refugados pelo civilizado e onde a carne de macaco entra em maior proporção.

Entre as aves, aquelas que oferecem regalo ao paladar, destacam-se: **mutum** (mutum-poranga, mutum vulgar, mutum-de-fava, mutum-cavalo, mutum pinima), que compete com o peru em tamanho e delícia da carne. Costuma-se assá-lo inteiro, no forno, recheiado, mas cozido com legumes não desmerece. Não usual na cidade, onde só aparece raramente vivo para ornamento de parques e chácaras, deveria constar

dos cardápios como peça de eleição se houvesse realmente em Manaus restaurantes especializados. **Unicórnio** (camitáua), vulgarmente conhecido por **Alencor**, possui carne excelente, mas existe aquela recusa da parte do civilizado. Mesmo o caboclo não se preocupa muito em admiti-la, a menos que haja carência alimentícia. **Carão**, pernalta de beira-rio e lagos, alimenta-se principalmente de uruá (molusco), freqüentando com assiduidade a mesa do caboclo. **Inhambus** (inhambu-comum, inhambuaçu, inhambu-relógio, inhambu-pixuna), semelhante a uma perdiz no tamanho, porém mais carnuda, é fácil de caçada pela estupidez do seu comportamento crédulo. Atrai-se a ave, que geralmente vive no chão, imitando o seu canto. **Mergulhão** (biguá), piscívoro muito comum até em frente à cidade. Pouco procurado, talvez pelo pitiu, mas a carne se recomenda, pelo menos como alimento de circunstância. **Jacu**, ave da mata, acontece em bandos, daí a facilidade de presa. Apesar de excelente nas duas espécies (jacu-pema, jacu vermelho) a carne é cheia de tendões duros, o que não impede de ser procurado o animal com insistência pelos caçadores. Não aparece, como as referendadas acima, nos restaurantes de Manaus. **Tucano** (tucanuçu), tucano de bico preto, araçari), apesar de pequeno porte e da plumagem possui boa carne. **Aracuã**, caça pouco procurada. **Cujubim**, galináceo, vive na mata, onde é caçado sem piedade, tal a delicadeza da carne. É uma das aves que se vão fazendo raras. **Macucáua**, conhecida por cacuco, tem a aparência de perdiz e é caça valiosa, como também o **Uru** (corcovado).

Os **patos bravos, marrecas** e **marrecões** abundam nos lagos, igapós, arrozais silvestres, e são objeto de promoções cinegéticas constantes, na faixa do turismo. Como alimento a carne é das mais apreciáveis, tenra e saudável. A variedade de Marrecas é notável: marreca-caboclo, marreca-apaí, marreca-toucinho, marreca-ananaí. Na estação seca (verão) é mais procurada pela quantidade enorme. Para evitar o desperdício costuma-se secar e salgar a carne.

Alimentos não relacionados acima

Açaí, substituto de refeição ordinária, sobremesa ou merenda. Qualificado como “vinho”, é composto de farinha comum ou tapioca em grânulos e açúcar. É usual em sorvetes.

Bacaba, vinho composto como o açaí e aceito nas mesmas circunstâncias. Produz o vinho sorvetes. Comum em Manaus, onde é vendido inclusive nas ruas.

Caioé. Mesmo processo, muito comum no interior como "queima-boca" ou desjejum, na ausência do café. Não conhecido na cidade.

Grude, alimento de poupança. É feito com farinha d tapioca na forma usual de goma, deixando-se aferventar com um nadinha de sal e algumas folhas comestíveis de agrião (jambu). Pode ser tomado assim ou com tucupi e implementos outros.

Macaxeira assada (prato de poupança ou merenda). Sem remover-se a casca e sem levar sal, assa-se na brasa e come-se sem deixar esfriar. Tem gosto de castanha européia assada, segundo o antigo abono dos cronistas, pelo que se constata a antiguidade do prato indígena e caboclo.

Macaxeira cozida (prato). Descascada e cortada em pedaços de mais ou menos quatro polegadas é cozida nágua e sal. Come-se fria ao café pela manhã ou na forma de merenda. Como sobremesa, ajunta-se mel de cana ou de abelha.

Mandiocáua. Mingau de arroz feito com o suco doce da macaxeira.

Maniçáua ou **maniçoba** (prato). Guisado de folhas novas e grelos da mandioca pisados em pilão e temperado à vontade. Serve de conduto. O melhor mais tradicional é adicionar-se peixe moído ou carne de tartaruga. Modernamente o prato sincretizou-se com a admissão de carne de gado, toucinho, língua, tripa, livro e fiambre. Não dispensa a pimenta. O prato já foi muito tradicional em Manaus naquela forma primitiva e muito gabado pelos viajantes naturalistas. Também se fazia com um envoltório de folhas, como o "charuto".

Moqueca (prato). Preparado com peixe moqueado ou cozido, azeite de caioé ou dendê, pimenta e outros condimentos à vontade. O mesmo que **pubeca**, servido em prato ou em enrolados de folhas tenras também cozidas. Não comum em Manaus.

Paçoca. Quebra-jejum, farnel, merenda. Misturado de farinha seca, tocari (Noz do Brasil) e açúcar. Variante com carne velha desfiada, cozida ou assada, que sobra de véspera. E farnel de seringueiro, de trabalhador dos campos, do pescador. Conhecida no interior por **panomã**. Antigamente vendia-se em canudinhos nas ruas de Manaus.

Patauá. O mesmo tratamento do açaí e da bacaba.

Pirau ou pirão (angu). Mistura de farinha seca com caldo de peixe cozido muito bem temperado e com pimenta. Variante: com caldo de carne e farinha dágua. É conduto para o peixe cozido. Melhor sabor quando feito com caldo fervente.

Tacacá. De inspiração nacional, indígena, popularizou-se tornando-se coqueluche social. Entram na composição farinha de Tapioca com água quente, de que resulta o "grude" esbranquiçado, também chamado "goma". Adiciona-se boa porção de jambu e salsa e algum sal. O camarão vem depois, na hora de servir-se, como também a pimenta e para certos fregueses as "folhas". O tacacá original de procedência indígena não aceitava o marisco, mas peixe cozido ou tassalhos de carne, às vezes nada, só o grude com as folhas e a pimenta. É alimento encontradiço em certas esquinas movimentadas e até senhoras estrangeiras, portuguesas, espanholas, sabem da sua procura e montam "bancas" afreguesadas. É também servido em sofisticadas reuniões sociais e durante as festas juninas em aniversários, comemorações.

Tucumã. Vinho extraído da maceração da polpa e recebendo o mesmo tratamento do açaí, etc.

Guererê (prato). Guisado feito com as vértebras dorsais e a tripa grossa do pirarucu. Come-se com farinha dágua ou seca e pimenta.

Purê de macaxeira. Amassado de macaxeira cozida com sal, manteiga e leite. É um prato sincrético idêntico ao da batata. Existe uma variedade, compósita, com o mesmo tratamento, mas acrescido de carne moída por cima, em camadas superpostas, e na parte exterior se espalha goma de ovo de galinha. Vai ao forno e serve-se quente. Muito comum em Manaus.

Quibebe. Prato composto de massa de jerimum cozido e leite de gado ou de tocari (Noz do Brasil), farinha de mandioca seca ou dágua.

Roupa Velha. Alimento de sustância muito comum entre seringueiros e trabalhadores rurais, preparada com a carne sobrada de véspera, migada e temperada e a que se junta farinha simples ou paçoca.

Virado. Alimento feito de carne cozida, refogado de cebola, cuminho, pimenta-do-reino, cheiro verde, colorau, etc. Junta-se farinha de macaxeira e come-se com pimenta.

Arubé, creme de. — Conduto para peixe cozido ou guisado, bem apimentado. É feito de sumo de mandioca exposta ao sol, engrossando com a fécula e temperado com tucupi. Resulta depois de pronto uma massa cremosa, espessa, não endurecida, maleável, que se vende conservada em garrafa hermeticamente fechadas com bucho de palmeira. A venda nos mercados da cidade.

Tucupi, molho. Extraído do sumo venenoso da mandioca por processo rudimentar mas eficiente. É auxiliar direto da alimentação do indígena e do caboclo e pode ser considerado o milho nacional. Ordinário,

imprescindível, popular e popularizado, domo de uma perspectiva histórica que só encontra paralelo na farinha de mandioca. O sumo é misturado com água e fervido para perder o alto teor venenoso. Deixa-se azedar de um dia para o outro, depois acrescenta-se salsa, alho, uns pedacinhos de folha de pimenta malagueta, fragmentos de folha de mandioca, leva-se ao fogo para coze-lo, eliminando-se assim o princípio venenoso. Comum em Manaus nas casas particulares e em alguns restaurantes.

Caribe. Beberagem feita de beiju dissolvido nágua. Bebida sagrada, ligada ao ritual da puberdade entre os indígenas do rio Negro. Durante dez dias os meninos iniciados só se alimentam do caribé.

Cudiari. Prato feito com peixe cozido esmigalhado e pimenta. Alimento reservado aos iniciados, entre os índios Iurupixunas do alto rio Negro e também entre os Uaupé.

Curada (prato). Feito com tapioca misturada com um pouco de beiju dissolvido.

Bebidas regionais

Além do guaraná industrializado, no interior, principalmente em Maués, serve-se o guaraná ralado na hora da língua do pirarucu. Constitui um ritual entre as populações indígenas locais servi-lo assim aos visitantes ou nas festas coletivas. Pessoas muito chegadas à tradição procedem da mesma maneira em Manaus. O guaraná também é vendido na forma de xarope.

Catimpuêra. Beberagem feita de macaxeira cozida, amassada e peneirada, com água e mel de abelha. Ou com o beiju do mesmo nome dissolvido nágua.

Cauiçaí. Bebida embriagante feita de mandioca doce (macaxeira) ou batata (cará) cozida duas vezes, mastigada e posta a fermentar com o auxílio da saliva. Bebida indígena.

Caxiri. Bebida fermentada, embriagante, usada nas grandes festas indígenas. Faz-se do beijuaçu dissolvido em água fria, deixado fermentar durante uma semana. Existe uma festa indígena desse nome, onde se faz grande consumo da bebida. Bebe-se à farta nos putiruns ou ajuris de mendioca, desmancha do roçado, etc.

Chibé. Alimento de circunstância muito divulgado entre as populações indígenas e caboclas, preparado simplesmente com farinha de mandioca, água fresca e mel de abelha ou açúcar. É mais uma

beberagem.

Maniquêra, beberagem. Caldo de mandioca já fervido mas sem ser engrossado. Não porta princípio tóxico porque a mandioca que o produz é a mandiocáua, variedade que se come assada. A maniquêra é fervida com grãos de arroz e de milho, a que se pode acrescentar pedaços de macaxeira. A beberagem é doce e agradável ao paladar indígena ou caboclo.

Mocororó. Bebida fermentada, usada nos rituais de candomblés. É feita de arroz ou de mandioca, fermentada durante uma semana, adicionando-se depois açúcar e erva-doce. É servida às moças que se tornam mulheres na primeira menstruação como único alimento de sustância, entre os indígenas. Em certas festas populares não tem impedimento.

Pajuaru. Bebida fermentada e embriagante. É vulgarmente conhecida por aguardente de pajuaru, mas não contém aguardente de cana. Já teve um grande prestígio e difusão na Amazônia, principalmente à época da importação da cachaça do reino. É feita de beijuaçu logo que retirado quente do forno. Põem-no de molho em água fria, depois amontoam-no entre folhas de imbaúba, permanecendo assim entre quatro a cinco dias até mofar. Peneira-se e deixa-se azedar mais dias se se pretende obter maior teor alcoólico. Houve uma fábrica dessa bebida em Manaus (Barra).

Frutas regionais

São em número convincente as espécies de frutas regionais, porém nem todas possuem carta de crédito na cidade. Relacionamos algumas das mais conhecidas: abio, achuá, ajaraí, ajuru, amapá, apixuna, araçá, araticum, bacupari, bacuri, bacuripari, banana silvestre e aclimatada, biribá, caju, camapu, caramuri, castanha-de-macaco, castanha sapucaia, castanha comum (Noz do Brasil), taperibá, cubio, cumaru, cupuaçu (de que se faz também chocolate), cutititibá, jenipapo, goiaba, ingá de várias espécies, jutaiacu, mangaba, maracujá de várias espécies, marimari, murici, pajurá, curuá, marajá, mucajá, patauá (para vinho), pupunha, tucumã, piquiá, pitanga, puruí, sorva, umari, umiri, tatajuba, uchi, cajarana, abacaxi, abacate, purumã ou cucura (fruta tabuada, só comida pelos pajés), graviola, abricó, coco-babão, pitomba, jambo, azeitona-preta ou doce, tarumã, cumã, carambola, marirana, e sapoti, ananás, melão, melancia, jaca, laranja, tangerina, manga, ata, fruta-pão, mamão, lima, cacau. O balanço não está completo e relacionamos no fim plantas

aclimatadas.

Quase todas essas frutas são utilizadas na confecção de doces, sorvetes, pudins, refrescos. Algumas delas como o buriti são encontradiças na cidade, em região de água corrente. Esta principalmente, que contém um alto teor nutriente, e a exemplo do cacau, é alimento ordinário, tomado como vinho com água e açúcar.

A abordagem não exclui o fato de que muitas outras comidas são proverbiais no Amazonas, a partir daquela classificação tentada, bem como as bebidas de caráter religioso mais ou menos divulgadas e outras que não o foram por desnecessárias aqui. Avulta portanto o princípio, já estipulado, de que no interior as populações são mais chegadas ao tradicional e isto não significa novidade. É ao contrário muito natural. Mas quando num hotel da cidade se oferece "tambaqui à baiana", pela simples razão de que acontece com pimenta, o caso é bastante significativo e expressa uma noção muito vaga da tradição regional.

Fontes autorizadas

Mário Ypiranga Monteiro — **Alimentos preparados à base de mandioca**, Rio de Janeiro, Revista Brasileira de Folclore, nº 5, ano III, 1963.

Paul Le Cointe – **A Amazônia Brasileira**, São Paulo, 1944.

Cônego Francisco Bernardino de Souza — **Lembranças e Curiosidades do Vale do Amazonas, Pará, 1873**